blog.drean.com.ar/category/manuales

DREAN

Manual de Instrucciones
Cocinas a Gas

CD5602AB,
CD5602AN,
CD5602AI,
CD5603AB,
CD5603AN,
CD5603AI,
CD5614AI,
CD5617AI

Aconsejamos leer las instrucciones de este manual antes de instalar y usar su cocina Drean

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 03

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 05

INSTALACIÓN 07

INSTRUCCIONES DE USO 19

CUIDADO Y LIMPIEZA 29

CAUSAS Y POSIBLES SOLUCIONES 33

CERTIFICADO DE GARANTÍA 35

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MODELO	CD5602AB CD5602AN	CD5602AI	CD5603AB CD5603AN
Color	Blanco Negro	Inox	Blanco Negro
Gas natural	Si	Si	Si
Gas licuado	Si	Si	Si
Kit de conversión	Si	Si	Si
Respaldo de chapa (copete)	Si	Si	No
Respaldo de cristal templado (copete)	No	No	Si
Tapa de cristal templado (capelo)	No	No	No
Tipo de cubierta superior	Enlozada	Inox	Inox
Rejillas superiores	Alambrón	Alambrón	Solera
Hornalla semi rápida	2	2	2
Hornalla rápida	2	2	2
Hornalla doble corona	0	0	0
Tipo de encendido	Cerillo	Cerillo	Botón
Luz en horno	No	No	Si
Grill eléctrico	No	No	No
Ventana panorámica en puerta de horno	Si	Si	Si
Rejillas deslizables en horno	1 std	1 std	2 std
Rejilla autodeslizable en horno	No	No	No
Cajón deslizable/abatible	No	No	Si
Horneado por convección	No	No	No
Air Fryer con canasta	No	No	No
Bandeja de horno	Si	Si	Si

MODELO	CD5603AI	CD5614AI	CD5617AI
Color	Inox	Inox	Inox
Gas natural	Si	Si	Si
Gas licuado	Si	Si	Si
Kit de conversión	Si	Si	Si
Respaldo de chapa (copete)	No	No	No
Respaldo de cristal templado (copete)	Si	No	No
Tapa de cristal templado (capelo)	No	Si	Si
Tipo de cubierta superior	Inox	Inox	Inox
Rejillas superiores	Solera	Fundición	Fundición
Hornalla semi rápida	2	2	2
Hornalla rápida	2	2	1
Hornalla doble corona	0	0	1
Tipo de encendido	Botón	Perilla	Perilla
Luz en horno	Si	Si	Si
Grill eléctrico	No	No	Si
Ventana panorámica en puerta de horno	Si	Si	Si
Rejillas deslizables en horno	2 std	2 std	2 std
Rejilla autodeslizable en horno	Si	Si	Si
Cajón deslizable/abatible	Si	Si	Si
Horneado por convección	No	No	Si
Air Fryer con canasta	No	No	Si
Bandeja de horno	Si	Si	Si

Atención: Las imágenes son ilustrativas, las características y colores dependen exclusivamente del modelo adquirido. Los productos pueden sufrir cambios sin previo aviso.

PRECAUCIONES GENERALES

EN ESTA SECCIÓN ENCONTRARÁ CONSEJOS PARA UTILIZAR SIN RIESGO SU NUEVA COCINA

Consejos ambientales

- El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma, papel y cartón. Luego enviarlos a las compañías de reciclaje. Se debe recolectar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos por separado. Si a futuro usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Debería enviar el aparato a los puntos de recolección más cercanos disponibles.

Recomendaciones generales

Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Cuando accione una perilla, revise que la hornalla correspondiente haya encendido.
- Fíjese en la llama, no en la perilla mientras reduce la llama de la hornalla.
- Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la cocina.
- Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
- Si va a cocinar con ollas de cristal, éstas deberán ser refractarios.
- No utilice recipientes que tengan un anillo metálico (como base Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento, provocando daños en la rejilla y la hornalla. En consecuencia, puede aumentar el nivel de monóxido de carbono, constituyendo un riesgo para la salud.
- Mientras utilice la cocina, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.
- Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la cocina.
- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible.
- Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.
- Cuando vaya a flamear algún platillo en la cocina, apague el ventilador de la campana extractora. Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
- Siempre apague las hornallas antes de quitar los utensilios de la cocina.
- Aleje cualquier artículo plástico de las hornallas. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las llamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.
- Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado, ni tampoco levante una cacerola que está flameando; cúbrala completamente con una tapa que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
- Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejado de la cocina, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.
- Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Si tuviera un incendio por la grasa en la bandeja del asador y/o gratinador, apague la hornalla del horno y mantenga

cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.

- Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
- Nunca deje que la llama de una hornalla sobresalga de las orillas de la olla para cocinar.
- Si llega a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador, según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga por sí solo. Mantenga a los niños alejados de la cocina.
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana o una ventilación más eficaz o aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
- En el caso de una extinción accidental de las llamas de la hornalla, cerrar el mando de accionamiento de la hornalla y no intentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto. La instalación a la red de gas debe efectuarse únicamente mediante tubo flexible de acero inoxidable certificado bajo norma NAG 254. Ante cualquier duda, llame al Servicio Técnico Autorizado.

CONSIDERACIONES DE AIREACIÓN Y VENTILACIÓN

- El recinto donde se va a instalar este artefacto debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas según corresponda en la norma NAG 200 “Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación”.
- No instale su cocina en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire.
- Asegurar una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.
- Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) gasodoméstico(s) y para diluir los gases de monóxido de carbono.

INSTALACIÓN

¿CÓMO INSTALAR SU COCINA?

SIGA LAS INSTRUCCIONES Y SU PRODUCTO ESTARÁ LISTO PARA FUNCIONAR

COMPONENTES DE LAS COCINAS

Las características dependen exclusivamente del modelo adquirido y pueden sufrir cambios sin previo aviso por parte de la empresa.

Desembale el producto. El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma, papel y cartón. Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la cocina. Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin. Luego enviarlos a las compañías de reciclaje.

Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

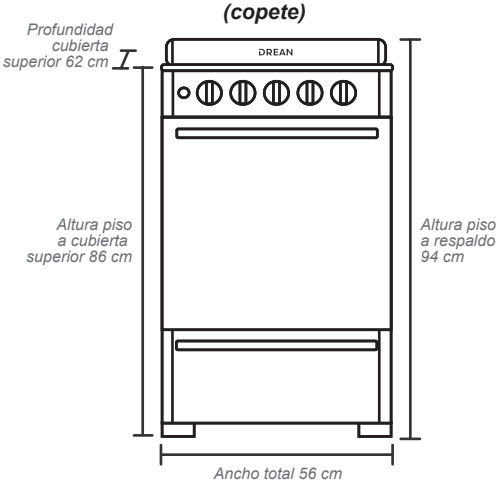
Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones locales de distribución (el tipo y presión de gas) son compatibles con las del aparato.

Las especificaciones de operación de este aparato se encuentran en la placa de características de este.

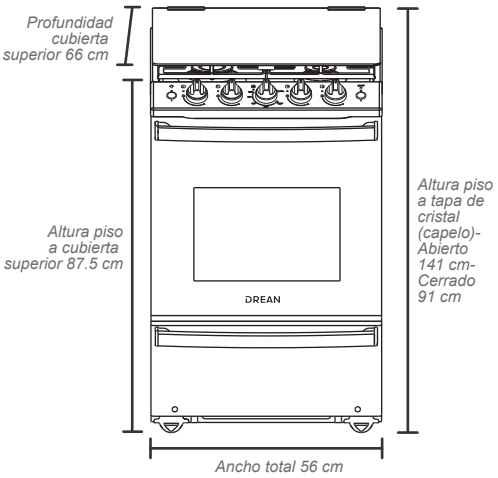
Las condiciones de ajuste de este artefacto están escritas sobre la placa de características.

La instalación deberá efectuarse por un instalador matriculado y de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas (NAG 200).

Cocina con respaldo (copete)



Cocina con tapa de cristal (Capelo)



UBICACIÓN DEL PRODUCTO

LOCALIZACIÓN

Le sugerimos no instalar su cocina en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire. En caso de que su cocina se encuentre cerca de una puerta o ventana, procure mantenerlas cerrada mientras cocine.

El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto.

No instale su cocina en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permitan la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire.

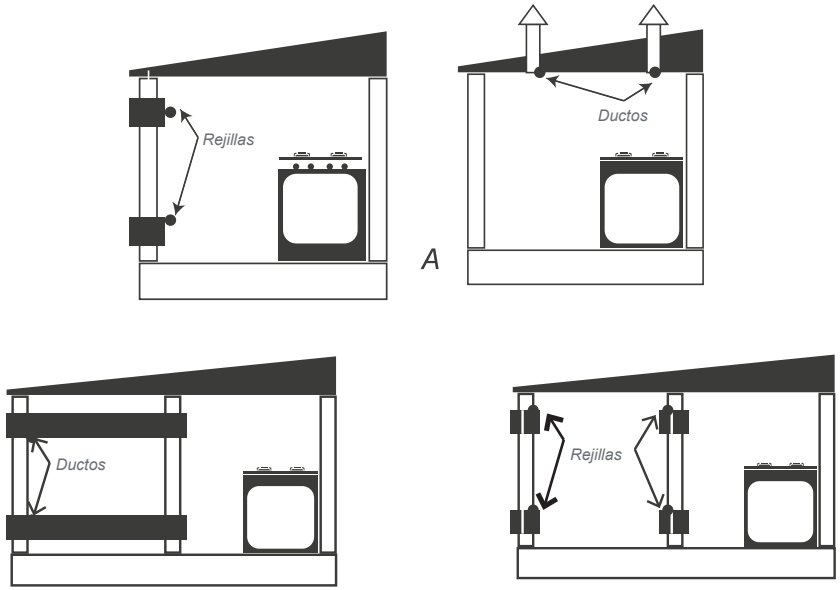
Asegure una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión. De no ser así, esta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.

Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) artefacto(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.

La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar.

Si existen otros artefactos de gas dentro del lugar, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con los siguientes casos:

- Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6cm^2 por cada kilovatio (3,6Mj/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.
- Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre 645 cm^2 o 22 cm^2 por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado. Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm^2 por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas.
- Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comunican directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm^2 por cada kilovatio (3,6 Mj/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.
- La circulación natural del aire se asegura a través de dos aberturas en la pared de al menos 100cm^2 de superficie libre de ventilación que debe estar:
  - Una situada en el tercio superior de una pared que comunique con el exterior de la habitación que se va a ventilar y ser permanente.
  - La otra situada en el tercio inferior y colocada de manera que no interfiera con el buen funcionamiento del dispositivo de aspiración. Dichas aberturas deben estar provistas de rejillas de ventilación aprobadas.



AJUSTE PARA USO DE GAS LICUADO (ENVASADO)

⚠ **Atención: Para ajustar su cocina a Gas Licuado (Envasado) contacte a un gasista matriculado.**

- Desconecte todo suministro de energía eléctrica desde la caja principal de disyuntores de circuito o de fusibles.
- Interrumpa el suministro de gas que alimenta la cocina cerrando la llave de paso manual.
- Localice el kit de conversión ubicado en el interior del horno.
- Siga los pasos listados en la hoja de instrucciones que se encuentra junto al kit de conversión.

⚠ **Atención: Para su correcto funcionamiento, esta cocina requiere ser ajustada de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.**

PRECAUCIONES

- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de locales de distribución (el tipo y presión de gas) son compatibles con las del producto.
- Las especificaciones de operación de este producto se encuentran en la placa de características de este. Esta cocina no está diseñada para ser conectada a un dispositivo de evacuación de productos de la combustión. Dicho dispositivo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales vigentes, debe darse atención particular a los requerimientos relacionados con la ventilación.
- Antes de instalar, cierre los suministros de gas y electricidad que alimentarán al producto.

⚠ **Atención: Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo.**

TABLA DE CONSUMOS

Tipo de hornalla	*Gas Natural*				*Gas Licuado por red*			
	Diámetro del inyector (mm)	*Marca (*)*	*Potencia (kW)*	*Potencia (kcal/h)*	*Diámetro del inyector (mm)*	*Marca (*)*	*Potencia (kW)*	*Potencia (kcal/h)*
Semi Rápido	1.08	108	1.9	1634	0.76	76	1.9	1634
Rápido	1.2	120	2.45	2107	0.85	85	2.45	2107
Doble Corona	1.2	120	2.45	2107	0.85	85	2.45	2107
Horno	1.32	132	3.3	2838	0.89	89	3	2580
CONSUMOS TOTALES	2SR/2R/1H = 12 kW = 10320 kcal/h 2SR/1R/1DC/1H = 12 kW = 10320 kcal/h				2SR/2R/1H = 11.7 kW = 10062 kcal/h 2SR/1R/1DC/1H = 11.7 kW = 10062 kcal/h			
PRESIÓN DEL SUMINISTRO DE GAS	**Gas Licuado por red:** 2.74 kPa (280 mm. ca.)							
	Gas Natural: 1.76 kPa (180 mm. ca.)							

POTENCIA ELÉCTRICA	*Modelo*	**CD5603AI**	**CD5603AB**	**CD5603AN**	**CD5614AI**	**CD5617AI**
	Consumo (W)	40W / 0.18A			40W / 0.18A	1470 W / 6.66A
	Voltaje	220 V				
	Frecuencia	50 Hz				

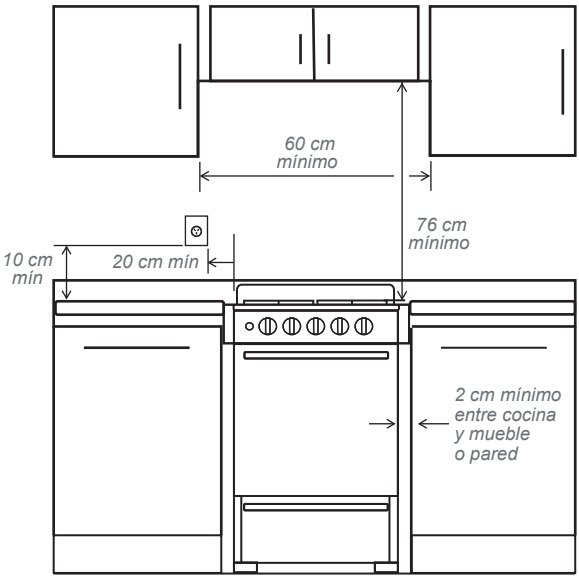
Los valores de potencia térmica declarados en la tabla han sido medidos a una temperatura de 20°C±5°C y una presión atmosférica de 760 mmHg.

La potencia de cada uno de las hornallas está basado en el poder calorífico superior en condiciones estándar de referencia.

***Marca: están dispuestas dependiendo del proveedor que las fabrica, tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación ± 0.02mm.**

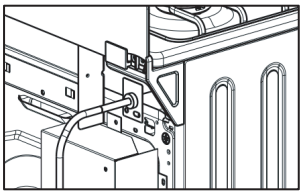
DIMENSIONES Y ESPACIOS MÍNIMOS

En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espacio requeridas para la instalación. Estas dimensiones deben respetarse.



¡ATENCION!

Asegúrese de desenrollar totalmente el cable de energía de la cocina y que no toque la superficie posterior de esta.



Separación entre cocina y muebles o paredes laterales: mín. 2 cm

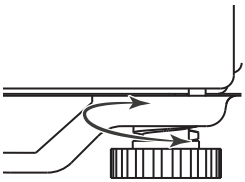
Se recomienda que el plano de cocción (cubierta superior) quede por encima del mueble o mesada.

La superficie del mueble o pared expuesta al calor del horno deberá ser de material no inflamable.

La instalación eléctrica domiciliaria y de gas, deben cumplir con la normativa vigente.

NIVELACIÓN

Recomendamos nivelar la cocina para un horneado parejo, antes de hacer conexiones de gas y electricidad. Su cocina cuenta con dos patas niveladoras, ubicados en la parte posterior del piso de la cocina. Sitúe la cocina en la zona donde vaya a ser instalada.



Coloque un nivel sobre las rejillas del horno. Si observa que su cocina no está nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su cocina hacia un lado y gire la pata. Repita la operación del otro lado para obtener la altura deseada.

Atención: Nunca instale su cocina sobre una alfombra o cualquier material inflamable. Para reducir el riesgo de incendios instale sus muebles de cocina conforme al diagrama dimensional. Evite instalar gabinetes por encima de la cocina a una distancia menor a la especificada.

KIT ANTIVUELCO

Atención: Todas las cocinas se pueden voltear. Esto puede resultar en una lesión. Instale el dispositivo antivuelco empacado en la cocina.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTIVUELCO.
CONTENIDO DEL KIT: 1- Cadena
1- Arandela
1- Instructivo
1- Tornillo M5x45 mm
1- Tarugo

Instrucciones para pared de concreto, si su pared es de otro material, realizar la sujeción adecuada al tipo de material de la pared.

1. Revise las condiciones del lugar donde va a ser instalado el producto, y localice en la cocina el soporte antivuelco (figura 2).
2. Marque la zona donde se va a insertar el tarugo, verticalmente a 10 cm del piso y horizontalmente a una posición que permita estar alineado con el soporte antivuelco, revise que no haya cables eléctricos o tubería que pudiera afectarse al perforar la pared.
3. Perfore con rotomartillo utilizando una broca para concreto de 6 mm dando una profundidad de 45 mm y coloque el tarugo (figura 1).
4. Inserte en el tornillo la arandela y un extremo de la cadena y atornille (figura 1).
5. Asegúrese que el tornillo quede firmemente sujeto a la pared, tirando la cadena fuertemente.
6. Temporalmente pegue el extremo suelto de la cadena a un lado de la superficie de la cocina con un trozo de cinta.
7. Coloque la cocina en su lugar dejando el suficiente espacio entre la cubierta superior de la cocina y la pared para alcanzar el soporte antivuelco.
8. Enganche el extremo suelto de la cadena en la ranura del soporte antivuelco (figura 2).
   Asegúrese que la cadena quede tensa tanto como sea posible y que no quede floja al momento de engancharla al soporte antivuelco. Si queda muy floja la cadena puede ocasionar que la cocina se ladee eventualmente.
9. Deslice la cocina a su posición final. Una vez posicionada la cocina en el lugar, la cadena quedará un poco floja, esto es normal.

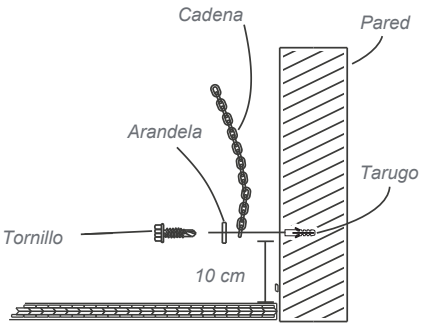


Figura 1

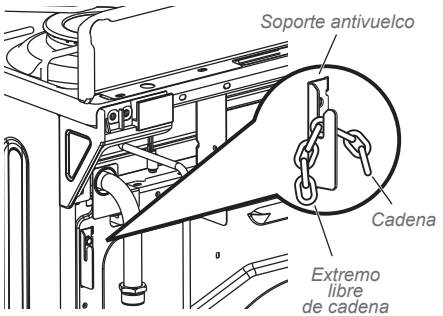


Figura 2

CONEXIÓN A SUMINISTRO DE GAS

Asegúrese de que su hogar suministre la presión correcta.
Recuerde que todas las conexiones deben efectuarse con accesorios aprobados en la última versión vigente de la norma de gas argentina en el siguiente link:
https://www.enargas.gob.ar/

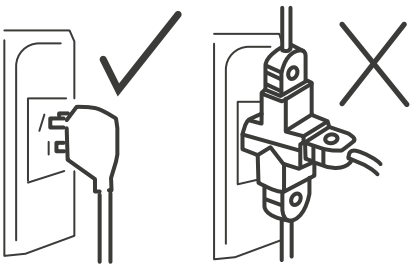
⚠ **Atención: No use mangueras de plástico para la conexión de gas ya que pueden presentar fugas, aun las que tienen malla de acero en su superficie.**

DATOS PARA LA CONEXIÓN DE GAS

- Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la cocina a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la cocina nueva.
- Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la cocina. Cerciórese de que todos los que van a usar la cocina sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.
- Revise tener instalado en la pared un toma corriente adecuado y conectado a tierra, verificando por un electricista calificado.
- Use conexiones nuevas para prevenir fugas de gas, instale sellador de juntas o cintas especiales para este fin, en todas las conexiones externas.
- No utilice llama para detectar fugas de gas. Al mover su cocina, evite que la conexión de gas se estrangule o muerda, para evitar fugas de gas.
- Asegúrese de mantener los alrededores de la cocina libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- Procure no conectar ningún otro aparato al mismo toma corriente.

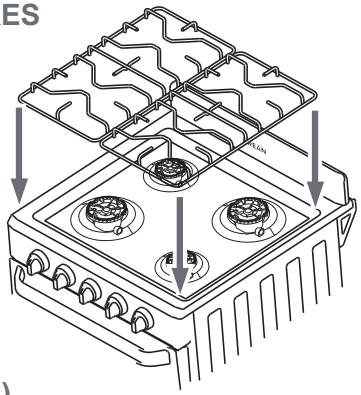
DATOS PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Si su cocina cuenta con luz interior en el horno, antes de utilizarla compruebe que el toma corriente esté apropiadamente conectado a tierra, y protegido por un interruptor térmico verificado por un electricista calificado.
- El cable toma corriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la cocina. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable toma corriente.
- Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.



INSTALACIÓN DE REJILLAS SUPERIORES

Cada vez que requiera quitar las rejillas superiores para darles limpieza verifique colocarlas nuevamente en su posición original como se muestra en la siguiente imagen:

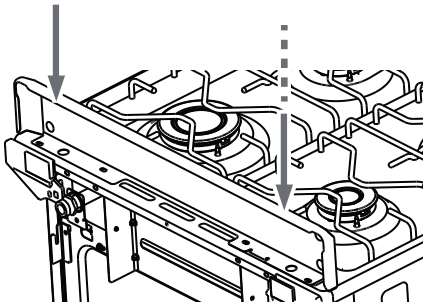


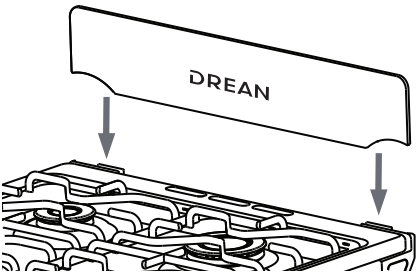
INSTALACIÓN DE RESPALDO (COPETE)

Acomode el respaldo (copete) por encima de la cubierta asegurando que los tornillos de sujeción de la cubierta queden centrados con las ranuras de ventilación del respaldo. Fije el respaldo (copete) usando 4 tornillos (incluidos para tal fin), como se muestra en la imagen (Solo respaldo (copete) de chapa).

Los tornillos deben entrar por las perforaciones inferiores del respaldo (copete) y se atornillan contra la cubierta.

Para colocar el respaldo de cristal se deberá localizar en los soportes de la parte posterior de la cubierta, y en estos incertelos a presión con el logo Drean hacia en frente.





TAPA DE CRISTAL TEMPLADO (CAPELO)

- Antes de usar su cocina, asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado. Levante la tapa de cristal, ésta quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerla. Esta tapa de cristal no está diseñada para cocinar encima de ella.

TAPA DE CRISTAL TEMPLADO (CAPELO) (Cont.)

- Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo de ruptura de la tapa de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta, en caso de que accidentalmente se resbale, sin embargo, al levantarlo y bajarlo hágalo con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.
- **DREAN NO RECOMIENDA EL USO DE ESTE PRODUCTO EN MODO DE ISLA EN LOS MODELOS CD5614AI Y CD5617AI, EN CASO DE QUE USTED DECIDA INSTALARLO EN MODO ISLA SE DEBE RETIRAR LA TAPA DE VIDRIO POR SU SEGURIDAD Y EVITAR CONTACTO CON LA PARTE POSTERIOR DE LA COCINA PARA EVITAR DAÑOS AL USUARIO Y ASI MISMO EN EL PRODUCTO.**
- **DREAN NO ASUMIRA LOS DAÑOS PERSONALES Y MATERIALES QUE PUEDAN OCASIONARSE POR LA INSTALACIÓN DE PRODUCTO EN MODO ISLA.**

⚠ **Atención: Levante la tapa de cristal siempre que utilice las hornallas superiores, así como el horno.**
Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa de cristal.

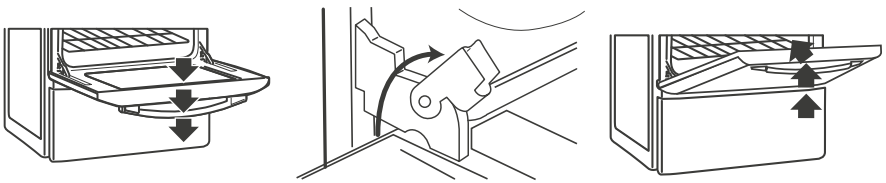
PUERTA DE HORNO

Para facilitarle la limpieza del interior del horno y de la puerta, ésta ha sido diseñada para removerla y reinstalarla fácilmente.

⚠ **Atención: Tenga cuidado de no colocar las manos entre las bisagras y la estructura del horno, ya que pueden regresarse violentamente y atrapar sus dedos.**

PARA ELLO SIGA ESTAS INSTRUCCIONES:

1. Abra la puerta A 90°, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.
2. Levante la puerta, como si fuera a cerrarla hasta que sienta que se detiene por los topes levantados.
3. Lleve la puerta a 45° (sujetándola aproximadamente por el medio) como si fuera a cerrarla y sáquela hacia fuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



Seguros de bisagra

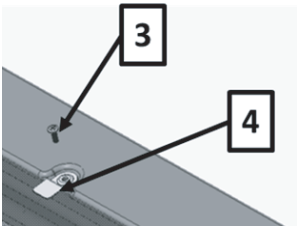
MONTAJE DE LA PUERTA

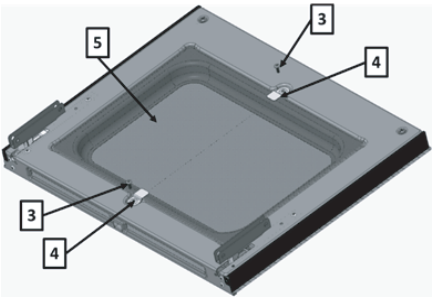
- Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que sienta que topa con el marco de la cocina.
- Baje la puerta a 90° como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado coloque los seguros en su posición original.
- Cierre la puerta completamente y escuchará un leve clic esto le indica que la puerta se ha montado correctamente.

⚠ **Atención: Cuando tenga la puerta afuera, por ningún motivo zafe los seguros ya que el brazo principal regresaría hacia la puerta con mucha fuerza pudiendo causar lesiones en sus manos.**

RETIRAR EL CRISTAL DE LA CONTRAPUERTA

1. Verificar que la unidad no se encuentre en funcionamiento para resguardar su seguridad.
2. Abrir la puerta del horno.
3. Aflojar y retirar los tornillos (Ref. 3) de los soportes que sostienen el cristal.
4. Retirar los soportes (Ref. 4) del cristal.
5. Retirar el cristal (Ref. 5) del alojamiento con cuidado.
6. Realizar la limpieza necesaria.
7. Colocar el cristal (Ref. 5) en el alojamiento con cuidado.
8. Colocar los soportes (Ref. 4) del cristal.
9. Colocar los tornillos (Ref. 3) sin exceder su ajuste para evitar dañar el cristal.
10. Cerrar la puerta del horno.





RETIRAR EL CAJÓN DESLIZABLE. (VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

1. Verificar que la unidad no se encuentre en funcionamiento para resguardar su seguridad.
2. Abrir la puerta del cajón y deslizar hacia usted, hasta sentir el tope (figura 3).
3. Levantar ligeramente el cajón mientras lo tira hacia usted, sentirá otro tope.
4. Mantenerlo levantado mientras lo sigue tirando hacia usted hasta liberarlo completamente (figura 4).
5. Realizar la limpieza necesaria.
6. Para colocarlo, mantener inclinado el cajón e introducir las ruedas posteriores, deslizándolo ligeramente.
7. Manteniéndolo inclinado continúe deslizándolo hasta que entren los topes en el riel inferior (figura 5) .
8. Deslizar el cajón hasta el fondo y cerrar la puerta del cajón.

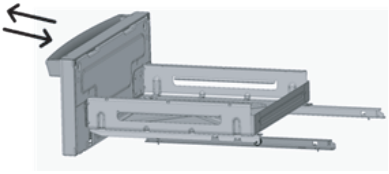


Figura 3

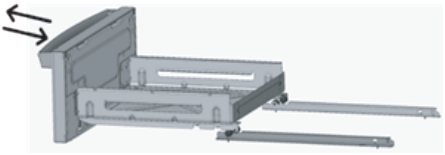


Figura 4

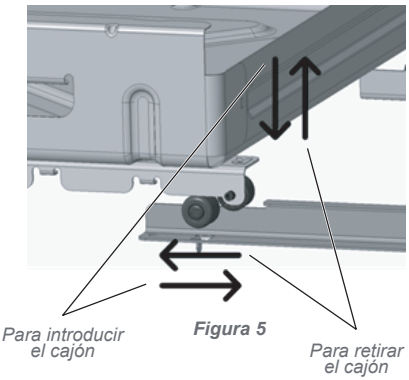
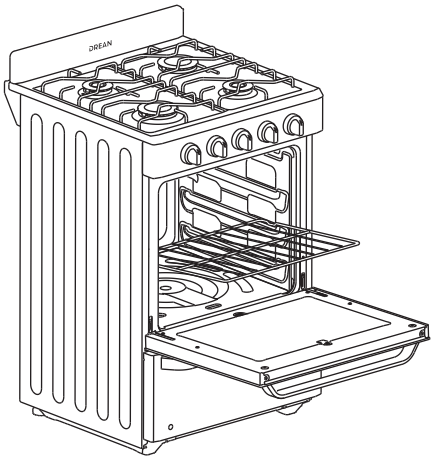


Figura 5

INSTALACIÓN DE REJILLAS DEL HORNO

Las rejillas del horno están diseñadas con un tope que les impide ladearse y salirse totalmente. Esto es especialmente cómodo cuando usted introduce y retira los alimentos del horno. Para quitar las rejillas del horno, deslice éstas hacia usted, levante la parte frontal y jálelas hacia afuera. Para reinstalarlas en su sitio, coloque la rejilla sobre el soporte (la parte curva de la rejilla debe estar hacia el fondo del horno y debajo del tope), incline hacia arriba el frente y empújela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del horno. Enseguida, baje la parte frontal y deslice totalmente hasta el fondo.



REJILLA

Por motivos de cumplimiento normativo de seguridad en Argentina, Drean recomienda el uso de la rejilla exclusivamente en la posición y nivel indicados. El resto de los diferentes niveles del horno son funcionales a regulaciones normativas de otros países. El incumplimiento de esta recomendación queda bajo responsabilidad y criterio del usuario.

¿CÓMO UTILIZAR SU COCINA?

CONOZCA RÁPIDAMENTE EL FUNCIONAMIENTO DE SU NUEVA COCINA

SEGURIDAD

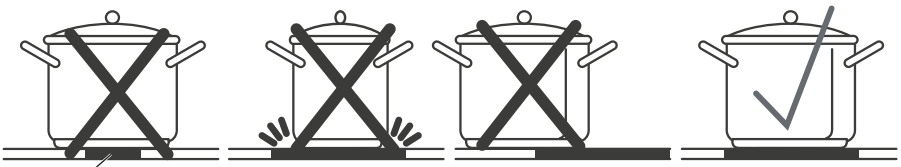
Mantener los alrededores del producto libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
No obstruir la salida de los gases de combustión del horno.
No debe utilizarse como calefactor de ambiente.
Nunca use su cocina para calentar una habitación ya que esto es muy peligroso.
- Si huele a gas:
  - Abra las ventanas.
  - No accione interruptores eléctricos.
  - Apague todas las llamas cerrando la válvula general de paso.
  - Llame inmediatamente al servicio de supervisión de fugas o a su proveedor de gas.
  - No deje a los niños solos o sin vigilar cuando la cocina esté caliente o en funcionamiento.
  - No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta del horno o de la parte superior de la cocina.
  - No permita que se acumule suciedad u otros materiales inflamables en o cerca de la cocina.

Una instalación, ajuste, alteración o mantenimiento inadecuado puede causar daños y accidentes. Una hornalla bien ajustada, es aquella que presenta una llama azul en lugar de amarilla. Para su seguridad no almacene gasolina, alcohol u otros fluidos inflamables. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se especifique en este manual.

Cómo usar las hornallas

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas Recuerde las siguientes indicaciones.
- Utiliza para cada hornalla cacerolas adecuadas.
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo.
- Usar siempre cacerolas con tapa.
- Usar siempre cacerolas con fondo plano.

TABLA DE CACEROLAS RECOMENDADAS (USAR CACEROLAS CON FONDO PLANO)



Hornalla

HORNALLA	DIAM. MIN. RECIPIENTES	DIAM. MAX. RECIPIENTES
Semi-rápido 75 mm	90 mm	240 mm
Rápido 100 mm	140 mm	260 mm
Doble corona 123 mm	160 mm	260 mm

ENCENDIDO MANUAL DE HORNALLAS (VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

Antes de encender las hornallas retire todos los materiales de empaque que protegen a la cocina. El funcionamiento de todas las hornallas y del horno deben ser revisados después de que la cocina y las conexiones de gas hayan sido debidamente verificadas contra fugas. Cuando la hornalla se encienda por primera vez, la llama estará casi horizontal y se elevará ligeramente fuera de la hornalla, además se escuchará un soplido o silbido durante 30 ó 60 segundos.

Para encender la cocina con un fósforo siga estos pasos:

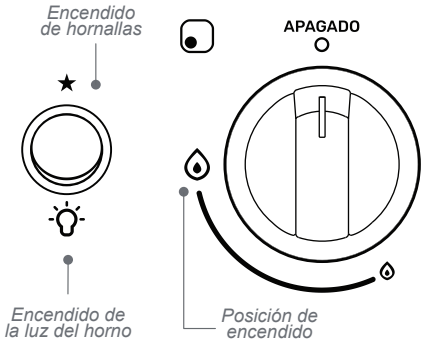
- Verifique que las perillas estén en la posición de apagado.
- Encienda un fósforo.
- Empuje y gire la perilla a la posición de encendido de la hornalla que quiere utilizar.
- Acerque con cuidado el fósforo prendido a la hornalla.
- Esperar un máximo de 10 segundos en lo que enciende la llama.
- Suelte la perilla, si la hornalla no queda encendida, espere 1 minuto y repita la operación.

ENCENDIDO ELÉCTRICO DE HORNALLAS POR BOTÓN (VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

Al accionar el botón, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todas las hornallas; esto es un funcionamiento normal.

- Cerciórese de que la cocina esté conectada en la corriente eléctrica.
- Estos modelos están preparados con un botón dual para encender tanto hornallas como la luz del horno, hacia arriba enciende hornallas y hacia abajo enciende la luz del horno.
- Presione el botón de chispeo.
- Empuje y gire la perilla a la posición de encendido de la hornalla que quiere utilizar.
- Esperar un máximo de 10 segundos en lo que enciende la llama.
- Suelte la perilla, si la hornalla no queda encendida, espere 1 minuto y repita la operación.
- Una vez encendido, suelte el botón y regule la llama girando la perilla.

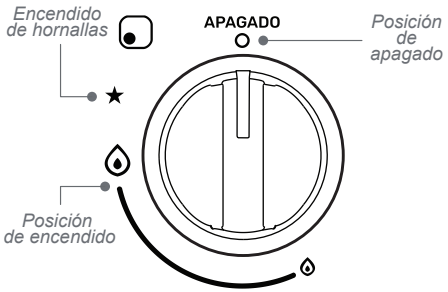
En caso de una falla de energía eléctrica, usted puede encender las hornallas superiores acercando un fósforo, después gire con mucho cuidado la perilla a la posición de encendido.
Tome precauciones al encender su cocina de esta manera. Las hornallas que estuvieran encendidas antes de ocurrir la falla en el suministro de energía eléctrica permanecerán funcionando normalmente hasta que se apaguen.



ENCENDIDO ELÉCTRICO INTEGRADO DE HORNALLAS (VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

Al accionar y girar la perilla, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todas las hornallas, esto es un funcionamiento normal.

- Cerciórese de que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica.
- Empuje la perilla que corresponda a la hornalla que desee utilizar y gírela a la posición de encendido , escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica de la hornalla.
- Esperar un máximo de 10 segundos en lo que enciende la llama.
- Suelte la perilla, si la hornalla no queda encendida, espere 1 minuto y repita la operación.
- Una vez encendida la hornalla, regule la llama girando la perilla.



ENCENDIDO DE HORNALLA DOBLE CORONA (VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

Si su cocina cuenta con una nueva hornalla con dos aros de llama (dos hornallas en una), permite una mejor distribución del calor, eficiencia y ahorro del tiempo. Se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones para el correcto funcionamiento de ésta misma.

Antes de encender esta hornalla, asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía, debido a que es más alta que las demás contenidas en su cocina.

La secuencia de encendido que debe seguir es la siguiente:

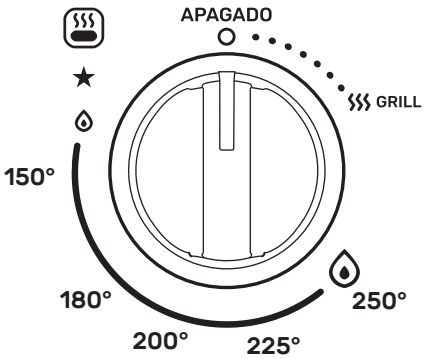
1. Cerciórese de que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica.
2. Empuje la perilla que corresponda a la hornalla que desee utilizar y gírela a la posición de encendido , escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica de la hornalla.
3. Esperar un máximo de 10 segundos en lo que enciende la llama.
4. Una vez encendida la hornalla, regule la llama girando la perilla.
5. Suelte la perilla, si la hornalla no queda encendida, espere 1 minuto y repita la operación.

NOTA: Al accionar la hornalla por primera vez su encendido puede demorar hasta que libere todo el aire interno.

GRATINAR (ASADOR ALTO O GRILL, VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

Esta función sirve para gratinar quesos y dorar alimentos. Ejemplos: Pastas y vegetales gratinados, etc.

1. El control de horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.
2. Gire la perilla control de temperatura hasta ubicarse en la posición de "grill". Al hacerlo, la resistencia se activará.
3. Al accionar escuchará el chispeo de las bujías, esto es parte del funcionamiento normal.
4. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de control de temperatura a la posición de apagado.



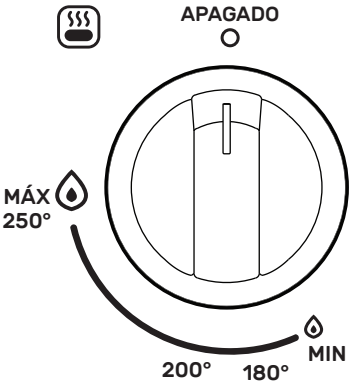
NOTA: Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta ya que el interior del horno se encuentra caliente.

ATENCIÓN: En la parte superior de la cavidad del horno, se encuentra una resistencia eléctrica, la cual alcanza altas temperaturas. Cuando se utiliza el gratinador, las partes accesibles pueden estar calientes, alejar a los niños.

IMPORTANTE: Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar, mantenga alejados a los niños.

ENCENDIDO MANUAL DEL HORNO (VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

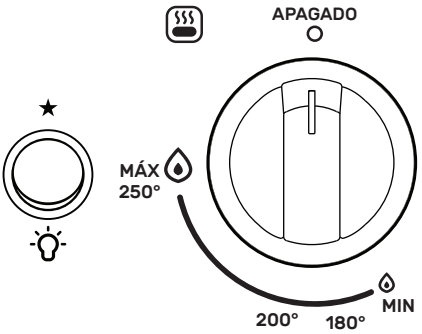
- Verifique que la perilla del horno este en la posición de apagado.
- Abra la puerta del horno.
- Ubique el orificio de encendido de la hornalla.
- Prenda un encendedor de cocina largo o fósforo.
- Inmediatamente después, acerque la llama al orificio de encendido de la hornalla.
- Empuje y gire la perilla a la posición de máximo.
- Suelte la perilla, verifique que la hornalla se mantiene encendido, si la hornalla no queda encendida, espere 1 minuto y repita la operación.
- Espere a que se encienda antes de retirar la llama, observe la llama por el orificio central del piso del horno.
- Gire la perilla a la posición deseada.



ATENCIÓN: Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15s. Si durante estos 15s el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar como mínimo un minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

ENCENDIDO DEL HORNO CON BOTÓN (VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

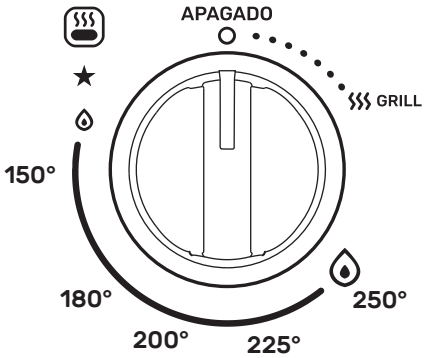
- Verifique que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
- Abra la puerta del horno.
- Presione botón de encendido de la chispa y manténgalo así. (El chispeo comenzará desde la presión del botón)
- Empuje y gire la perilla a la posición de temperatura máxima.
- Suelte la perilla, verifique que la hornalla se mantiene encendida, si la hornalla no queda encendida, espere 1 minuto y repita la operación.
- Observe la llama por el orificio central del piso del horno.
- Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.



ATENCIÓN: Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15s. Si durante estos 15s el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar como mínimo un minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

ENCENDIDO DEL HORNO CON ENCENDIDO ELÉCTRICO INTEGRADO (VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

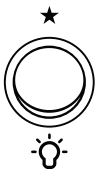
- Verifique que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
- Abra la puerta del horno.
- Presione la perilla y gírela hacia la izquierda, hasta la posición de temperatura máxima.
- Mantenga la perilla presionada al menos 10 segundos hasta que el calor de la llama active la válvula de seguridad.
- Suelte la perilla, verifique que la hornalla se mantiene encendida, si la hornalla no queda encendida, espere 1 minuto y repita la operación.
- Observe la llama por el orificio central del piso del horno.
- Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.



⚠ **ATENCIÓN: Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15s. Si durante estos 15s el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar como mínimo un minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.**

LUZ DEL HORNO (VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

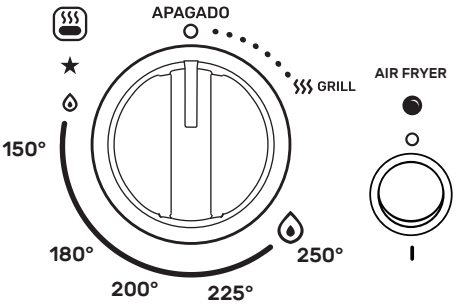
Su equipo puede estar preparado con un botón dual para encender tanto hornallas como la luz del horno. Para encender la luz del horno presione el botón hacia abajo donde está el indicador en forma de foco. Para apagar la luz, presione el botón hasta el punto intermedio.



⚠ **ATENCIÓN: Posiblemente cuando utilice el horno por primera vez perciba un olor "extraño" acompañado de humo. Este olor y humo son normales las primeras veces.**
ATENCIÓN: Mientras su horno se calienta, la temperatura en el interior cambia y como consecuencia pueden formarse gotas de agua en el cristal de la puerta, esto es normal, Para prevenirlo, abra la puerta el primer minuto de calentamiento para dejar salir al aire húmedo.
ATENCIÓN: No echar agua al foco mientras este caliente.

AIR FRYER (VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

Air Fryer es una función especial para cocinar el horno sin precalentamiento, diseñada para obtener en los alimentos un acabado exterior crujiente y dorado. Permite preparar alimentos, tradicionalmente fritos, ahora con menos o sin aceite, conservando la textura crujiente y dorada.



Adicional esta función sirve para hornear por convección alimentos en dos niveles a la vez en menor tiempo y con mayor uniformidad. Algunos ejemplos son: galletas, bocadillos, bizcochuelos, panes, pizzas, asados, entre otros.

1. Colocar la rejilla de horno en la posición 2 (de arriba hacia abajo).
2. Colocar el alimento dentro de la canasta (provista con su cocina) o en una bandeja, sobre las rejillas y cerrar la puerta del horno.
3. Encender el horno siguiendo las instrucciones del ENCENDIDO DEL HORNO CON ENCENDIDO ELÉCTRICO INTEGRADO
4. Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada. (Para la función Air Fryer se recomiendan temperaturas entre 150° y 200°C).
5. Encender el botón del Air Fryer para activar el ventilador de convección.
6. En este punto ya se activó la función y el led indicador permanecerá encendido.
7. Revise continuamente el grado de cocción de sus alimentos y el nivel de dorado.
8. Al terminar de usar la función, cerciorarse de apagar el horno y el botón del Air Fryer.

IMPORTANTE: siempre que se utilice el ventilador de convección, por parámetros de funcionamiento del mismo, la temperatura del horno nunca debe exceder los 200°C. En caso que se supere esta temperatura, el ventilador se apagará, y sólo podrá encenderse nuevamente luego de enfriar el horno.

Recomendaciones de horneado con Air Fryer:

- Utilizar únicamente charolas y utensilios de cocina aptos para horno. Se recomienda el uso de canastas o charolas con rejillas para favorecer la remoción de humedad y el acabado crujiente. Se sugiere colocar una charola en una rejilla debajo de la canasta para colectar restos de alimentos y evitar que se quemen sobre el piso del horno.
- La función de air fryer está diseñada para cocinar en una sola posición, preferentemente en la posición 2 o 3 (de abajo hacia arriba).
- No se requiere precalentar el horno en la función de air fryer, si el horno está caliente se puede esperar que los tiempos de horneado se reduzcan, se recomienda mantener atención al grado de cocción de los alimentos.
- Si el alimento a preparar lleva alguna salsa se recomienda agregar al final de proceso de cocción.
- Si el alimento se está dorando muy rápido se recomienda subir la parrilla al siguiente nivel o reducir la temperatura del horno.
- Para alimentos empacados, seguir la recomendación de temperatura del empaque en función de air fryer.
- Para obtener mejor acabados en algunos alimentos, se recomienda voltear o mezclar a la mitad de proceso de horneado.
- Colocar los alimentos formando una capa uniforme y asegurándose de no sobrellenar la charola.
- Para carnes siempre verificar la temperatura interna de cocción.

Nota: Considere para esta función disminuir la temperatura de su receta 14ºC.

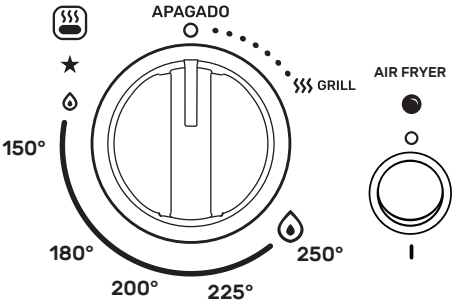
IMPORTANTE: Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar, mantenga alejados a los niños.

HORNEAR CON CONVECCIÓN (VER CUADRO DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AL INICIO DEL MANUAL)

Esta función sirve para hornear alimentos en dos niveles a la vez en menor tiempo y con mayor uniformidad. Ejemplos: galletas, bocadillos, bizcochuelo, panes, pizzas, asados, entre otros.

Para activar la función siga los siguientes pasos:

1. Colocar las rejillas de horno en la posición deseada.
2. Encender el horno siguiendo las instrucciones del ENCENDIDO DEL HORNO CON ENCENDIDO ELÉCTRICO INTEGRADO.
3. Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada, hasta un máximo de 200°C.
4. Encender el botón del Air Fryer para activar el ventilador de convección.
5. En este punto ya se activó la función y el led indicador permanecerá encendido.



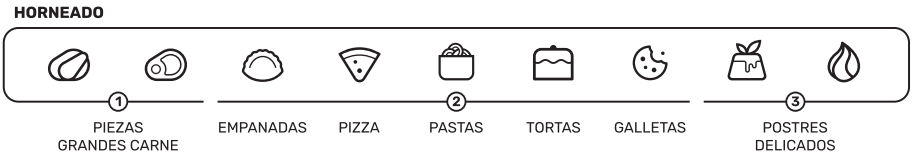
6. Espere a que caliente el horno por un tiempo de entre 10 y 15 minutos.
7. Coloque los alimentos sobre las rejillas y cierre la puerta del horno.
8. Revise continuamente el grado de cocción de sus alimentos.
9. Al terminar de usar la función, cerciorarse de apagar el horno y el botón del Air Fryer.

IMPORTANTE: siempre que se utilice el ventilador de convección, por parámetros de funcionamiento del mismo, la temperatura del horno nunca debe exceder los 200°C. En caso que se supere esta temperatura, el ventilador se apagará, y sólo podrá encenderse nuevamente luego de enfriar el horno.

Guía rápida de cocinado

Su horno cuenta con 3 posiciones de horneado diferentes, el uso de estas dependerá del alimento que desee cocinar en este, por lo que se recomienda seguir los siguientes pasos para la cocción correcta de sus alimentos:

1. Coloque la rejilla del horno en la posición adecuada para el tipo de alimento que va a hornear, de acuerdo con la guía de cocinado.
2. Precaliente el horno a la temperatura máxima por un tiempo de entre 10 y 15 minutos.
3. Ingrese los alimentos en la posición adecuada como se muestra en la siguiente imagen:



**Estas instrucciones también se encuentran en el cristal de la contra puerta del horno.*

CUIDADO Y LIMPIEZA

CUIDADO DE SU COCINA

SIGA LAS INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA LIMPIEZA

INDICACIONES PARA EL CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE SU PRODUCTO.

GUÍA DE LIMPIEZA Y CUIDADO

El cuidado y limpieza de su cocina son importantes para que esta le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Si su cocina tiene encendido electrónico, desconéctela de la corriente eléctrica antes de limpiar cualquiera de sus partes.

Para conservar el aspecto de su cocina utilice elementos de limpieza y generación de brillo no abrasivos. La manija puede limpiarse con un paño humedecido en solución de agua y jabón neutro. En ambos casos, no utilice solventes ni alcohol; estos productos deterioran los acabados plásticos y la pintura de su cocina.

ACABADO EXTERIOR

Es necesario mantener su equipo siempre limpio, por lo general bastará con utilizar agua, jabón neutro y un paño húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar residuos de jabón. Algunas partes requerirán un procedimiento diferente.

RESPALDO (COPETE)

Lave el respaldo con agua y jabón neutro, enjuague y retire el excedente con un paño húmedo. Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios, con un paño húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un paño seco.

LIMPIEZA DE LA CUBIERTA SUPERIOR DE SU COCINA

Para mantener la cubierta en óptimas condiciones, límpiela después de cada uso de acuerdo con las instrucciones de limpieza mencionadas a continuación. Cada vez que vaya a limpiar la cubierta superior siga estas instrucciones para evitar problemas de funcionamiento con las hornallas superiores y para eliminar manchas y suciedad:

- Asegúrese de que la cubierta NO esté caliente.
- Para evitar que se derrame agua, jabón, comida, etc. dentro de la cocina, deje las hornallas superiores sobre la cubierta para limpiarla.
- Limpie la cubierta superior usando un desengrasante no abrasivo que NO CONTENGA SODA CÁUSTICA (hidróxido de sodio).
- Siga las instrucciones contenidas en el envase del producto.

⚠ **Atención: No utilice exceso de agua, jabón y/o desengrasante. Esto puede obstruir el flujo de gas hacia las hornallas superiores.**

Nota: En caso de que el modelo de su cocina cuente con CUBIERTA INOXIDABLE, utilice una fibra suave en dirección de las líneas del acero.

No use bajo ninguna circunstancia, agentes de limpieza como: kerosén, gasolina, vinagres, solventes, removedores, ácidos, productos químicos o abrasivos, pues estos pueden causar manchas en el producto.

PERILLAS

- Las perillas se pueden retirar para facilitar su limpieza.
- Cerciórese de que la perilla esté fría y tire hacia afuera.
- Use agua y jabón suave.
- Escurra y seque antes de colocarlas nuevamente.
- Nunca lave sus perillas cuando estén calientes.
- Evite el uso de fibras abrasivas en su lugar use fibras plásticas.
- Nunca deje remojando las perillas en agua.

TAPA DE CRISTAL (CAPELO)

Lave con agua jabonosa, enjuague y retire el excedente con un paño húmedo.
Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios con un paño húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un paño seco.

REJILLAS SUPERIORES

Las rejillas se deben lavar regularmente y por supuesto, después de derrames; espere a que la temperatura disminuya. Lávelas con jabón y agua caliente, enjuáguelas con agua limpia, séquelas con un paño, no las coloque mojadas en la cocina. Para quitarles residuos de comida quemada, remójelas en una solución de agua con algún limpiador líquido suave. Utilice jabón líquido sin abrasivos.

HORNALLAS SUPERIORES

Los orificios en las hornallas de su cocina deben mantenerse limpios para tener un buen encendido y una llama pareja. Límpielos periódica y especialmente después de derrames, los cuales pueden obstruir dichos orificios.

⚠ **Importante: limpie su cubierta únicamente con agua, jabón líquido, usar fibras cero rayas y un paño húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar dejar residuos de jabón.**

ORIFICIO DE FLUJO DE GAS OBSTRUÍDO

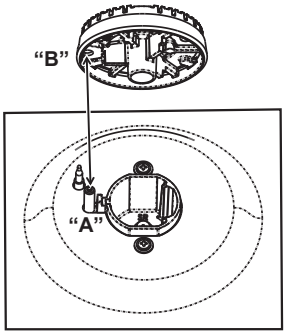
Si usted nota los siguientes síntomas:

- Una hornalla no enciende y el resto sí lo hace.
- Una hornalla tiene llamas más pequeñas que el resto.
- Las hornallas se tardan en encender.
- Se extingue la llama.
- Llamas amarillas. Hollín.
- Entonces es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos.
- Esto puede ser consecuencia de un derrame de alimentos, residuos de alimentos o residuos de agentes limpiadores.

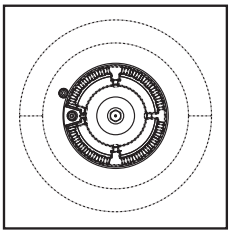
LIMPIEZA DE HORNALLAS SUPERIORES

- Asegúrese de mantener limpias las ranuras de las hornallas para obtener un buen desempeño.
- Retire las hornallas superiores (cuando estén fríos).
- Limpie las hornallas de manera FIRME usando un desengrasante no abrasivo que NO CONTENGA SODA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones de uso contenidas en el envase del limpiador. Utilice un paño suave y agua caliente (de preferencia).
- Para ensamblar nuevamente la hornalla, colóquela como se indica en el gráfico.

Nota: No exponga las hornallas al desengrasante por más de 15 minutos de lo contrario lo manchará permanentemente.



Coloque el pin "A" en el orificio "B"



CRISTAL REMOVIBLE DE CONTRAPUERTA DE HORNO

Lave con agua jabonosa, enjuague y retire el excedente con un paño húmedo.

Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios con un paño húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un paño seco.

Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.

Asegúrese de poner el cristal de la manera especificada en las instrucciones de uso después de la limpieza.

CAVIDAD DEL HORNO

Acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Su resistencia nula a la fricción y rayaduras permite retirar los residuos de grasa y alimentos. Para salpicaduras muy grandes, tan pronto como se enfríe el horno, limpie lo más posible dicha salpicadura.

Usando un paño con agua y un cepillo limpie la superficie manchada. Cambie el agua frecuentemente para mantenerla lo más limpia posible, y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar. Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

REJILLA DEL HORNO

Rejilla deslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.

Las rejillas se pueden limpiar con un limpiador no abrasivo, siguiendo las instrucciones del fabricante. Después de lavarlas, enjuáguelas y séquelas con un paño limpio. Para quitar las manchas difíciles, puede usar fibra o cepillos de cerdas firmes.

INTERIOR DE LA PUERTA Y PISO DE HORNO

En condiciones normales de limpieza, use solamente agua jabonosa, si hay derrames o salpicaduras muy fuertes puede recurrir a limpiadores no abrasivos, también puede usar fibras.

No permita que los derrames o salpicaduras de comida con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, salsas, jugos de frutas) se queden en la superficie por mucho tiempo.

STEAM CLEAN

Para realizar la limpieza manual del horno asistida por vapor.

1. Abra la puerta del horno, vierta ½ taza de agua filtrada o de bidón en el piso del horno.
2. Cierre la puerta del horno, encienda el horno a 200°C (consulte la sección de encendido de horno) durante 3 minutos y apague el horno. Este tiempo permitirá calentar y evaporar el agua para humectar la suciedad.
3. Al terminar el tiempo, deje reposar 1 minuto antes de abrir la puerta.
4. Abra la puerta y limpie como acostumbra. (detergentes, fibra de cocina) y retire el excedente de agua del piso.

CAUSAS Y POSIBLES SOLUCIONES

EL HORNO NO FUNCIONA O NO ENCIENDE

Elevada humedad en ambiente (arriba del 75% RH).	Si la humedad en el ambiente está arriba del 75% esto es normal.
La puerta no está cerrando correctamente.	Revise que no haya algún objeto que obstruya el cierre de la puerta.

VENTILADOR DE CONVECCIÓN ENCENDIDO CON LA PUERTA ABIERTA

El sistema eléctrico puede estar dañado.	Contáctese con el servicio técnico oficial.

LAS HORNALLAS NO ENCIENDEN O PRENDEN O SE MANTIENEN ENCENDIDAS

Se terminó el gas de su casa o se interrumpió el servicio de gas.	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
Su cocina no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su cocina esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de "Encendido de hornallas" en su manual de uso y cuidado.
Los orificios de las hornallas pueden estar obstruidos.	Retire las hornallas y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.
La hornalla puede estar mal colocada.	Verifique la posición correcta de la hornalla conforme al diagrama.
Las hornallas están mojadas.	Deje que las hornallas estén secas completamente o séquelas usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlas.
Si una sola hornalla no da chispa.	Contáctese con el servicio técnico oficial.
Si se mantienen encendidas.	Verificar que se hayan girado por completo las perillas a la posición de apagado,si la falla sigue, cierre la llave de paso y contacte al servicio técnico oficial.

LA LUZ DEL HORNO NO ENCIENDE O NO FUNCIONA

Su cocina no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su cocina esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
El foco puede estar flojo.	Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj.
El foco puede estar fundido.	Debe cambiar el foco por uno similar de 40 Watts.

LAMPARA PILOTO NO ENCIENDE

El sistema eléctrico puede estar dañado.	Contáctese con el servicio técnico oficial.

FUERTE OLOR AL USAR EL HORNO

Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despida un olor extraño. No es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.

LLAMA COLOR AMARILLA

Falta o mala conversión de gas en algunos quemadores o deficiencia en el suministro de gas.	Contáctese con el servicio técnico oficial.

LLAMA COLOR ROJA

Las hornallas se encuentran frías.	El color se normaliza al calentarse.
Polvo en el aire.	Volverá al color natural una vez que el polvo se disperse. Si el problema persiste y detecta otros síntomas como ruido o llamas inestables, es recomendable cambiar el regulador de presión. Contáctese con su proveedor de servicio o gasista matriculado.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Durante el plazo de DOCE (12) meses a partir de la fecha de compra de este aparato, DREAN S.A., fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer, a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de DREAN S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

Las especificaciones técnicas y condiciones de utilización se describen en la guía rápida que acompaña el producto y en el manual de uso que puede descargarse de la página web: https://blog.drean.com.ar/category/manuales/

EXCEPCIONES A LA COBERTURA DE GARANTÍA

La garantía queda anulada en los siguientes casos:

a. Uso impropio, abusivo o distinto del uso doméstico.
b. Instalación en condiciones distintas a las recomendadas en el Manual del Usuario y/o instalación negligente del producto y/o que la misma no fuera ejecutada por personal matriculado.
c. Si el producto hubiera sido intervenido por el personal ajeno al servicio técnico autorizado.
d. Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
e. En caso de enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado de cobertura o en la factura de compra.
f. Los daños ocasionados al exterior del gabinete y/o daños estéticos.
g. Daños ocasionados en el interior y exterior del gabinete producido por roturas, golpes, ralladuras, instalaciones incorrectas o ilegales, desgaste producido por el maltrato o uso indebido del producto, y en general todos aquellos defectos producidos por agentes externos (por ejemplo, plagas) y que no sean imputables directamente al fabricante.
h. Daños ocasionados en mudanzas o traslados y/o fuerza mayor.
i. En ningún caso DREAN S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo o indirecto, que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios o terceros en relación con el bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

DREAN S.A. se compromete a reparar el producto defectuoso sin cargo alguno, durante el plazo de vigencia de la garantía, si fallare en situaciones normales de uso y conforme lo indicado en el Manual del Usuario.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes otorgarán el número de “orden de servicio” correspondiente. El listado de Servicios Autorizados puede encontrarse en el siguiente link https://drean.com.ar/es_AR/servicio_tecnico

Este plazo indicado podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos.

La garantía de un producto adquirido de segunda/outlet tendrá vigencia por SEIS (6) meses. En caso de que la unidad no fuera posible de reparación técnica se procederá con el reemplazo del producto por uno de iguales condiciones (segunda/outlet). La solución de la controversia nunca podrá superar el monto de la factura.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, DREAN S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km de estos. Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierta por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo con la tarifa vigente.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL ___

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por DREAN S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato. DREAN S.A. se reserva el derecho de comparar la exactitud de estos datos con los registros de control de salida de la Empresa.
2. Antes de instalar y usar el aparato, deberá leer cuidadosamente el manual de instrucciones, usar la instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
3. Conectar correctamente la toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
4. Verificar que la tensión de línea corresponda a 220V y 50 Hz.

IMPORTANTE _____

1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no se autoriza a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de Drean S.A. ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Se hace constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar. Por tal motivo, su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no está amparado por esta garantía.
3. Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de CABA.

ACCESORIOS

	CD5602AB CD5602AN	CD5602AI	CD5603AB CD5603AN
Respaldo de cristal templado			X
Kit de antivuelco	X	X	X
Kit de conversión	X	X	X
Bandeja para derrames	X	X	X
Canasta Air Fryer			
Tapa de Cristal Templado (capelo)			

	CD5603AI	CD5614AI	CD5617AI
Respaldo de cristal templado	X		
Kit de antivuelco	X	X	X
Kit de conversión	X	X	X
Bandeja para derrames	X	X	X
Canasta Air Fryer			X
Tapa de Cristal Templado (capelo)		X	X

ACCESORIOS

Recuerda darles mantenimiento preventivo a tus productos 1 vez al año para un óptimo funcionamiento con nuestros expertos en instalación, mantenimiento y reparación. ¡Contacta Servicio Drean!

Servicio y Venta de Repuestos
Teléfonos: 5246 8663 (CABA y GBA) /
Interior del país 0800 345 6580
Correo electrónico: soportetecnico@drean.com.ar

DREAN S.A.
Av. Américo E. Alladio 325 (X5967AHA) Luque - Pcia. de Córdoba

DREAN

Vigencia desde el 24 de octubre de 2025.

Asistencia Total Drean

CABA y GBA: (011) 5246-8663
Interior del país: 0800-345-6580

www.drean.com.ar

/dreanargentina

@dreanargentina

@dreanargentina

Dreanargentina

@dreanargentina

295D5507P002 R.5